

CASTILLO CLAVIJO RESERVA 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Criadores de Rioja
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1999
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 350 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Vivanco
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Paloma Redondo
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Rioja (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Reserva

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Tempranillo (95 %), Graciano (5 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,70
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,20
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,10
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
30,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
114,00
- ▶ **ph** (ph)
3,60
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



CASTILLO CLAVIJO RESERVA 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Viña Labarta, La Noguera
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
25 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat mit 2 Ruten, Gobelet
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.000-3.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Eisen, Lehm, Stein
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
36 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flach- und Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
450 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
600 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Kieselgur- und Microfiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
18 Monate in amerikanischer und französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
17°-19° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Lammkotelett, Würzig / Käse: Kräftig
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Tiefdunkles Kirschrot. In der Nase Vanillearomen vom Ausbau im Eichenfass, begleitet von Röstaromen und Würznoten. Vollmundig am Gaumen, dominanter Körper, fleischig, saftig. Ausbalancierter Abgang mit reifen Früchten und angenehmen Tanninen. Perfekt zu Lammkoteletts, kräftigen Käsen und würzigen Fleischgerichten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Ctra. de Clavijo, s/n
26141 Alberite (La Rioja)
Spanien*